

MOLINOS DE MENA

Crónica de Las Merindades

J.A. Unanue

La construcción de molinos es tan antigua como la propia agricultura en razón de que cuando se trataba de utilizar los cereales para consumo humano, en el momento que el hombre comenzó a vivir de forma sedentaria, este precisaba de instrumentos para convertir el grano en harina.

Lo primero que utilizó en hombre para moler las cosechas fueron las piedras, bien las que tuviera cerca de sí en un primer momento, bien talladas con formas rectangulares o ligeramente ahuecadas en sentido longitudinal más adelante. Este sistema de romper y machacar el grano es conocido ya en Siria, Israel, Egipto e incluso en Kurdistán en el VIII milenio antes de Cristo.

Sin que desaparezca este procedimiento el hombre evoluciona el sistema hasta conseguir harina por medios más sofisticados y que consistían en colocar dos piedras circulares, una encima de otra y la superior con una agujero en el centro por el que se introducía el grano, que al caer entre ambas y por un efecto de rotación, el producto de la siega salía convertido en harina. Mas tarde este sistema se perfecciona con la utilización de piedras cada vez más grandes lo que conlleva la necesidad de utilizar mayor energía para moverlas, función que



► Clemente López Guerra se afana en el molino que todavía está en funcionamiento

Sabemos que en territorio menés se instalaron 45 molinos harineros, 23 de ellos en el río Cadagua, aunque 2 fueron convertidos posteriormente en fábrica de luz uno y taller de ebanistería otro

El sistema de molienda está llamado a evolucionar y lo hace cerca del siglo I AC utilizando como fuente de energía el agua de los ríos, la del mar y más tarde la del viento

recae, bien en esclavos, bien en animales. Este tipo de molinos, denominados de sangre, comienzan a proliferar en las zonas citadas hacia el año 2.000 antes de Cristo y en la cultura celta entre los años 400 y 200 AC.

El sistema de molienda está llamado a evolucionar y lo hace cerca del siglo I AC utilizando como fuente de energía el agua de los ríos, la del mar y más tarde la del viento. En el primer caso y el que más ha proliferado, tanto en

el tiempo como en número de máquinas surge, como consecuencia de un dibujo del maestro romano Marco Vitrubio, quien hacia el año 25 AC habla de un artilugio que utilizando una rueda que depositada verticalmente en un río, arroyo y también en regatos, consigue mover las piedras de moler mediante un complicado sistema de transmisión de la fuerza por medio de un eje horizontal que por una parte está unido a la rueda y por la otra a un husillo cuya rotación llega a las muelas.

Aún y con todo, el sistema anteriormente descrito es motivo de una posterior evolución ya que el anterior, conocido por Aceña, requería, por su diseño, constante atención y reparaciones. De ahí surge el molino que ahora conocemos y que no precisa descripción.

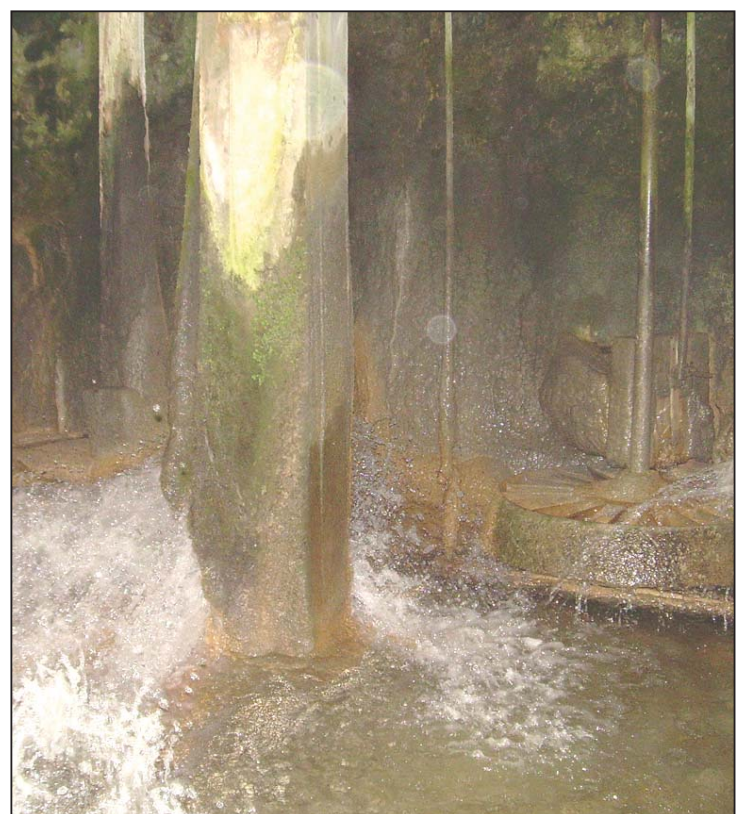
Mena es pionera

Y es justo el Valle de Mena la referencia más antigua de este tipo de molinos en la Península, con datos contrastados en el siglo IX y posibles en décadas anteriores.

De la misma manera sabemos que en territorio menés se instalaron 45 molinos harineros, 23 de ellos en el río Cadagua, aunque 2 fueron convertidos posteriormente en fábrica de luz uno y taller de ebanistería otro, mientras



► Mentin con su nieto en la toma de agua del cauce



► Turbina del molino en funcionamiento, a la derecha



que el resto estaban repartidos entre el Hijuela, 2; Egaña, 4; Ordunte, 3; Las Herreñas, 3; Los Vadillos, 2; San Miguel, 5, y La Roza, Arroyo Estaño y Siones con un molino cada uno, pero sabemos, también, que de toda esa industria, importante durante siglos y siglos, sólo queda en el Valle de Mena un molino en funcionamiento situado en Vallejo gracias a los cuidados que le prodiga su propietario, Clemente López Guerra "Mentín".

La instalación de la que ahora es propietario López Guerra se construyó en el siglo XVIII, en la época dorada de los molinos, y está formada por un cauce de 260 metros que lleva el agua procedente del río Cadagua hasta el camarao, donde la corriente se serena para, una vez abiertas las compuertas correspondientes dejar pasar el agua que tras un salto de 2,70 metros mueve las turbinas, en este caso dos, una de ellas, la de mayor capacidad que se encuentra en desuso y una segunda, más pequeña, que aún mueve el molino situado en la planta baja del edificio que a su vez sirve, en la planta alta, como vivienda del molinero.

La maquinaria se completaba con el correspondiente tubo de limpieza del trigo y cebrero movidos por la misma fuerza generada por la turbina y transmitida a las máquinas por medio de correas de cuero a través de poleas de madera.

Los abuelos y padres de "Mentín" trabajaron como rentistas en el molino hasta 1978, momento en que este compró el complejo para dedicarlo, junto con su mujer Carmina, a la molienda de cebada, trigo y maíz para utilizarlo como pienso para los animales que el mismo vendía, primero transportado por un burro, mas tarde con un carro tirado por un caballo y finalmente con una furgoneta.

Clemente López ha estado trabajando en el molino hasta el año 2001 en que le llegó la hora de jubilarse, si bien todavía "cacharrea" en el complejo, ahora afianzando los muros del camarao, más tarde los del cauce, después limpiando la zona donde se encuentran las turbinas, poco después enseñando la instalación a las personas se acercan a la casa acompañados por las guías de Turismo del Va-



► Camarao en el molino de Clemente López

lle y, siempre, con ganas de charlar sobre las numerosas vicisitudes que ha vivido al frente del molino, sin dejar de lado a sus dos nietos que cuando llegan a Vallejo los fines de semana no se separan del abuelo, especialmente el niño, convertido ya en un experto con sus 6 años de edad.

DeMena
INMOBILIARIA

C/ El Medio, 34 (casco histórico)
VILLASANA DE MENA
Tel. y Fax: **947 141 012**

100.000€	180.300€	309.521€	328.000€

www.inmobiliariademena.com

DEL 1 AL 15 DE MAYO
EL CORDERO Y LAS SETAS DE ABRIL

8 DE MAYO
Degustación de calderesa de cordero con setas y productos típicos del Valle de Mena.
Lugar: Cantonad, 14:15 h.

13 DE MAYO
Presentación de la cosecha de chacolí locales de 2006. Lugar: plaza de San Antonio de Villasana, 12:00 h.

7 Y 8 DE JULIO
Participación en la III feria del Valle de Mena.
Lugar: Huerto del convento de Santa Ana de Villasana de Mena

RESTAURANTES PARTICIPANTES

Restaurante La Jirafa Cadoquia Villasana de Mena Tel: 947 141 133	Restaurante La Taberna del Cuatro Villasana de Mena Tel: 947 141 547	Restaurante Urtegi Etxebarri de Ordunte Tel: 947 141 224

IV JORNADAS GASTRONÓMICAS VALLE DE MENA

Fiestas de Nuestra Señora de Cantonad
Patrona del Valle de Mena

Del 5 al 13 de Mayo 2007

Escultura de la Virgen del Consuelo, 1886. 1700

Presentación de la cosecha de Chacolí locales de 2006

Día 13 de Mayo a las 12:00 h.

En la Plaza de San Antonio

Organizador: Asociación Amigos del Chacolí del Valle de Mena

I feria de artesanía

LEYES DEL MAYO

VALLE DE MENA

PLAZA DE SAN ANTONIO Y CALLE DEL MEDIO DE VILLASANA

SABADO 12
Talleres de queso y queso de 12 a 14 y de 17 a 20 h.

DOMINGO 13
Talleres de madera y queso de 12 a 14 y de 17 a 20 h.
Presentación de la cosecha de chacolí locales de 2006, de 14 a 16 h.

ARTESANOS

Eduardo Arceval: cestería
Juan Etxebarri: cestería
Antonio Larrañaga: madera
Lorena García: textiles y marroquinería
Cristina García: cestería
Rosa y Juan: madera
José Oñativia: piedra elaborada
Miguel Larrañaga: textil
Antonieta Larrañaga: madera
Ana Larrañaga: fibras locales
Luis Larrañaga: joyería en plata
Miguel Larrañaga: cestería
Miguel Larrañaga: cestería
Miguel Larrañaga: madera y cestería

Organizan: